

学校給食献立(詳細) 小学校用

●=特定原材料を原料として使用しているもの

△=原材料には特定原材料の使用はないが特定原材料のコンタミネーションがあるもの

年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルギー等をご確認ください。

令和8年3月2日(月)		令和8年3月3日(火)		令和8年3月4日(水)		令和8年3月5日(木)		令和8年3月5日(木)	
①ごはん ②ココア牛乳 ③コロッケ(小麦粉使用) ④はくさいとチゲンサイのかつおあえ ⑤洪川小オリジナル栄養 たっぷりカラフルすまし汁		①ごはん ②飲むヨーグルト ③鶏のから揚げ ④菜の花とキャベツの炒め物 ⑤豆腐とわかめのみそ汁 ⑥ひなあられ		①わかめごはん ②牛乳 ③カレイの青花揚げ ④愛彩菜と大根のお浸し ⑤鶏肉のじゅんじゅん ⑥プリン		①麦入りごはん ②牛乳 ③ハンバーグブイヨンソースがけ ④きゅうりとツナのサラダ ⑤チキンカレー		①麦入りごはん ②グレープジュース ③ハンバーグブイヨンソースがけ ④きゅうりとツナのサラダ ⑤チキンカレー ⑥米粉のカップケーキ(いちご味)	
1～5年生		6年生 特別献立							
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊①米(精白米)	72								
炊②牛乳(飲用)	206	●							
ココア牛乳の素(1食用)	12.5		△						
揚③(冷)滋賀県産牛肉コロッケ	50		△	●					
米油	5.5								
冷④はくさい(生)	25								
チゲンサイ(生)	5								
にんじん(皮つき、生)	10								
三温糖	0.3								
濃口しょうゆ	1.8		●						
花かつお	0.8								
煮⑤豚もも肉(スライス)	15		△						
梅の花型かまぼこ	5		△						
豆腐(冷・サイコロ)	15		△						
にんじん(皮つき、生)	10								
えのきたけ(生)	8								
乾燥わかめ(カット)	0.2			△	△				
青ねぎ(細い物)	1.5								
かつお削り節(だし用)	2.5								
だし用昆布	0.35			△	△				
淡口しょうゆ	3		●						
食塩	0.3								
炊⑥ひなあられ(1食用)	5	△	△	△	△	△	△	△	△
炊①米(精白米)	72								
炊②ジョア(プレーン)	125	●							
揚③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50								
(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△	△			
生おろししょうが	0.2	△	△	△	△	△			
濃口しょうゆ	2		●						
清酒	1		△						
でん粉(じゃがいも)	8								
米油	5								
炒④菜の花(生)	3								
キャベツ(生)	20								
豚もも肉(スライス)	12		△						
(冷)とうもろこし	5								
米油(炒焼用)	1								
三温糖	1.5								
淡口しょうゆ	1.5		●						
食塩	0.02								
煮⑤たまねぎ(生)	10								
にんじん(皮つき、生)	10								
油揚げ(冷・短冊切り)	5								
じゃがいも(生)	20								
豆腐(冷・サイコロ)	15		△						
乾燥わかめ(カット)	0.3			△	△				
煮干し(だし用)	2.5			△	△				
みそ(滋賀県産)	5								
みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△	△	△
炊⑥ひなあられ(1食用)	5	△	△	△	△	△	△	△	△
炊①米(精白米)	72								
わかめごはんの素	1.7				△	△			
炊②牛乳(飲用)	206	●							
揚③(冷)カレイ切身	50	△	△	△	△	△			
清酒	1		△						
食塩	0.2								
青花粉	0.06								
でん粉(じゃがいも)	8								
米油	5								
冷④わさび菜(愛彩菜)	5								
だいこん(根、皮つき、生)	35								
にんじん(皮つき、生)	5								
三温糖	0.6								
淡口しょうゆ	2.2		●						
煮⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	15								
焼き豆腐	20		△						
たまねぎ(生)	27								
にんじん(皮つき、生)	20								
はくさい(生)	40								
つき赤こんにゃく	3								
緑豆もやし(生)	20								
青ねぎ(太い物)	3								
かつお削り節(だし用)	1								
清酒	1		△						
三温糖	2								
濃口しょうゆ	5		●						
みりん(本みりん)	1		△						
煮⑥(冷)プリン(1食用)	40	△	△	△					
炊①米(精白米)	64.8								
おむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2		△						
炊②牛乳(飲用)	206	●							
揚③(冷)オールポークハンバーグ	60	△	△	△					
米油(炒焼用)	0.5								
スープストック	1	△	△	△	△	△			
ぶどう酒(白)	0.1		△						
淡口しょうゆ	0.1		●						
でん粉(じゃがいも)	0.3								
冷④きゅうり(生)	25								
キャベツ(生)	15								
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	5	△	△	△					
レモン果汁	0.7								
米油(炒焼用)	1								
三温糖	1.2								
食塩	0.03								
こしょう	0.01	△	△	△					
煮⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	15								
たまねぎ(生)	25								
にんじん(皮つき、生)	25								
じゃがいも(生)	50								
(冷)さやいんげん	3								
(冷)白いんげん豆(ペースト)	8	△	△	△	△	△			
カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2	△	△	△			△		
カレールウ(アレルギーフリー)	10	△	△	△	△	△	△	△	△
トマトケチャップ(3kg入)	3	△	△	△	△	△			
スープストック	0.7	△	△	△	△	△			
(冷)生おろしにんにく	0.2	△	△	△	△	△			
ウスターソース	1.5	△	△	△	△	△			
純カレー粉	0.2	△	△	△	△	△			
食塩	0.05								
煮⑥(冷)米粉のカップケーキ(1食用)いちご味	25	△	△	△					

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)のみ該当箇所●・△をしています。(●=特定原材料 △=コンタミネーション)

留意点: ○法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用しておりません。(但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。)

○分量は、小学校4年生のものです。

学校給食献立(詳細) 小学校用

●=特定原材料を原料として使用しているもの

△=原材料には特定原材料の使用はないが特定原材料のコンタミネーションがあるもの

年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルギー等をご確認ください。

令和8年3月13日(金)										令和8年3月16日(月)										令和8年3月17日(火)																													
①黒糖パン										①ごはん										①ごはん																													
②牛乳										②牛乳										②牛乳																													
③チキンの香草焼き										③厚揚げの肉みそかけ										③ユウリンチー																													
④キャベツのサラダ										④豚肉とごぼうのしぐれ煮										④もやしの中華サラダ																													
⑤ミネストローネ										⑤米粉入りすまし汁										⑤春雨とわかめのスープ																													
食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①黒糖パン	65	△	●	●	●	△	△	△	△	①米(精白米)	72									①米(精白米)	72																												
②牛乳(飲用)	206		●							②牛乳(飲用)	206		●							②牛乳(飲用)	206		●																										
③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50									③厚揚げ(約10g)	50									③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	50																												
(冷)生おろしにんじん	0.1	△	△	△	△					米油	5									濃口しょうゆ	1				●																								
生おろししょうが	0.2	△	△	△						鶏もも肉(ミンチ)	13									(冷)生おろしにんじん	0.1	△	△	△	△																								
濃口しょうゆ	2			●						青ねぎ(細い物)	1.5									生おろししょうが	0.1	△	△																										
ぶどう酒(白)	1	△								生おろししょうが	0.3	△	△							でん粉(じゃがいも)	8																												
バジル(粉)	0.05	△	△	△				△		みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				米油	4.5																												
米油(炒焼用)	1									三温糖	1									白ねぎ(生)	1																												
④キャベツ(生)	25									清酒	0.5		△							生おろししょうが	0.1	△	△																										
にんじん(皮つき、生)	8									みりん(本みりん)	1.5		△							酢	1.7		△																										
(冷)とうもろこし	5									でん粉(じゃがいも)	0.07									三温糖	1																												
ノンエッグマヨネーズ(1kg)	5.2	△	△	△				△		④豚もも肉(スライス)	15		△							淡口しょうゆ	1.8		●																										
食塩	0.03									洗いごぼう	10									ごま油	0.3																												
こしょう	0.01	△	△	△						つきこんにやく	12									④緑豆もやし(生)	28																												
⑤豚もも肉(スライス)	10			△						(冷)さやいんげん	5									チンゲンサイ(生)	10																												
たまねぎ(生)	15									生おろししょうが	0.2	△	△							にんじん(皮つき、生)	7																												
にんじん(皮つき、生)	15									三温糖	1.5									酢	1.8		△																										
じゃがいも(生)	30									清酒	0.5		△							三温糖	1.8																												
セロリー(生)	1									濃口しょうゆ	2.2		●							淡口しょうゆ	1.8		●																										
トマト水煮	10	△								みりん(本みりん)	0.5		△							米油(炒焼用)	0.3																												
トマトケチャップ(3kg入)	3	△								⑤だいこん(根、皮つき、生)	15									⑤春雨 カット	5																												
パセリ(乾)	0.03	△	△	△				△		米粉麺	6									にんじん(皮つき、生)	10																												
米油(炒焼用)	0.2									にんじん(皮つき、生)	10									キャベツ(生)	15																												
スープストック	1	△	△	△	△	△				焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	5	△		△	△					だいこん(根、皮つき、生)	15																												
三温糖	0.3									青ねぎ(細い物)	1.5									乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△																							
食塩	0.5									かつお削り節(だし用)	2.5									中華の素	1.5	△	△	△	△	△		△																					
こしょう	0.01	△	△	△						だし用昆布	0.35			△	△					淡口しょうゆ	2		●																										
										食塩	0.3									食塩	0.2																												
										淡口しょうゆ	3		●							こしょう	0.01	△	△	△																									

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)のみ該当箇所●・△をしています。(●=特定原材料 △=コンタミネーション)

留意点: ○法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用しておりません。(但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。)

○分量は、小学校4年生のものです。